



Mario 2017

Vega Clara

Vinene fra Clara Concejo repræsenterer Ribera del Duero på bedste vis med elegant fadpræg, masser af fylde og krydderier og en overbevisende kvalitet til prisen.

Vinen er baseret på et blend af 70% Tempranillo og 30% Cabernet Sauvignon. Clara Concejo sørger for at holde de to druesorter adskilt fra hinanden, indtil at vinen skal flaskes. Derfor både gæres de hver for sig, og lagres hver for sig i varierende tid, alt efter hvad mosten har brug for. I gennemsnit ligger vinen dog på fad i 16 måneder på en blanding af 15% amerikansk eg og 85% fransk eg. Først når vinen er færdiglagret, blandes de 2 druesorter, og vinen flaskes.

På den måde kan Clara Concejo til det sidste styre udtrykket af sin vin, og justere til med den mængde af Cabernet Sauvignon hun mener at årgangen behøver.

Resultatet er en mørk og intens vin, som er lige så kraftig som den er frugtig. Fadlagringen sikrer et strejf af vanilje, og filer til i kanterne på de to ret potente druesorter.

Land	Spanien
Område	Castilla y León
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Tempranillo

WineManual
91 point
Jyllands-Posten
90 point
Vinhjernen
★★★★★